

# Les tablettes de cette semaine #48

チョコレートシーズンも少し落ち着き・・・と思っていましたが、先週もカカオハンター小方真弓さんのセミナーに出席したり、新しいチョコレートをテイastingしたりと、相変わらずチョコレートに囲まれた生活をしております。小方さんのセミナーでは、情熱大陸をごらんになっていらっしゃる方も多く、いろいろな新しい視点からチョコレートに触れることができました。

さて今週は、Xocolatlのタブレット2種類のご紹介です。



スイスのバーゼルにあるXocolatlという、いわばチョコレートのセレクトショップのような店の自社ブランド製品です。オーナーの方も自らカカオ農園に出向き、カカオと向き合っているブランドです。このお店には、他にも以前ご紹介したイディリオ社のチョコレートやBONNAT、MAROUなどのチョコレートが並んでいます。とっても魅力的なラインナップですね！

まずは、Crudo70%。ボリビア、ヴェネズエラ、エクアドルのカカオをブレンドし、古代製法で作られたチョコレート。お砂糖のじゃりじゃりとした食感がそのまま残りますが、チョコレートのカカオ風味も損なわれず、うまみ、コクがしっかりと残っています。少しの酸味が心地よく、後味はすーっとすっきりとキレがよく、あとをひくチョコレートです。

もう1枚はPistazien salz 65%。こちらは、ピスタチオが細かく砕かれたものが入っており、程よく塩味も感じられるチョコレートです。ヴェネズエラのクリオロ種を使ったタブレットで、香り高く、非常に繊細で上品なチョコレートです。チョコレートだけでも十分美味しいのに、ピスタチオと塩まで入っていて、贅沢だなあと思いつつ一気に半分以上食べてしまいました・・・。

Xocolatl HP <http://www.xocolatl-basel.ch/index.html>